Artikel vom 16.10.2024 · Ausgedruckt am 14.11.2026, 16:40 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/portugiesische-puddingtoertchen

# Portugiesische Puddingtörtchen



Foto: Nadine Hörster

**Zutaten (für 12 Stück):**

1 Ei,

2 Eigelb,

120 g Zucker,

2 EL Speisestärke,

400 ml Milch,

1 P Blätterteig (Kühlregal),

Butter,

Obst zum Verzieren,

Minzeblättchen,

Puderzucker.

**Zubereitung:**

Zuerst die Puddingfüllung zubereiten. Hierfür Ei, Eigelbe, Zucker und Speisestärke in einem Topf mithilfe eines Schneebesens verrühren. Nach und nach Milch hinzufügen und alles glattrühren. Den Topf unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze so lange erwärmen, bis die Masse puddingdicklich wird und blubbert. Zum Abkühlen in eine Glasschale geben und mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Blätterteig aus dem Kühlschrank holen und leicht Raumtemperatur annehmen lassen, solange nicht entrollen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Mulden einer Muffinform mit Butter leicht einfetten. Den Blätterteig vorsichtig auswickeln. In der Mitte einmal durchschneiden und aufeinanderlegen. Von der kurzen Seite eng aufrollen. Die Teigrolle mit einem scharfen Messer in 12 gleich große Scheiben schneiden. Die Scheiben auf die Schnittfläche legen und mit dem Handballen plattdrücken. Sie sollten im Durchmesser etwas größer sein als die Muffinmulden. Die Teigscheiben in die Muffinform legen, dass auch der Rand der Formen bedeckt ist. Die Teiglinge mit Pudding bis knapp zum Rand füllen und das Blech für circa 22 bis 25 Minuten in den Ofen geben. Die Puddingtörtchen sollten oben etwas braun werden. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Aus Puderzucker und etwas Wasser einen Guss herstellen, Obst nach Wahl auf die Törtchen legen, mit Minzeblättchen garnieren und den Zuckerguss leicht darüber verteilen.

*Nadine Hörster*